



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ YAYLA ÇORBASI

400 gram kıyma  
1 adet soğan  
1 çay bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Yarım demet dereotu  
3 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı un  
4 çorba kaşığı yoğurt  
6 su bardağı su  
Tuz, nane, kuru reyhan

Öncelikle kıymayı rendelenmiş soğan, tuz, karabiberle iyice yoğurup küçük köfteler yapın. Buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Bu arada tencereye suyu alıp kaynatın. Üzerine pirinçleri koyup kısık ateşte pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirin. Pirinçler bir miktar pişince köfteleri içine ekleyin. Yoğurdu 1 çorba kaşığı unla çirpin ve çorbanın içine dökün. 5 dakika daha kaynatın. Sarımsak ve kırmızıbiberi yağda yakıp üzerine gezdirilin.